

ACTUALIDAD FIA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



FERIANTES VENDERÁN HORTALIZAS CON “SELLO VERDE” ASEGURANDO CALIDAD Y PROCEDENCIA

**FIA cofinanciará 29
proyectos de
innovación en el país**

**Las oportunidades
que ofrecen las ERNC**

Realizadores

Unidad de Comunicación y Prensa

Dirección General

María Laura Garzón
Jefa Unidad de Comunicación y
Prensa

Periodistas

María Laura Garzón
Claudia Mardones
Cynthia Alfaro

Fotografías

Unidad de Comunicación y
Prensa

Diagramación y diseño

Verónica Aguirre



Contenido

3

COLUMNA DE OPINIÓN

Eugenia Muchnik W.
Directora Ejecutiva de FIA

4

ENTREVISTA

La emprendedora tras el éxito de
"Alma Sol"

6

REPORTAJE

FIA financiará proyectos en nueve regiones

9

REPORTAJE

Las oportunidades de las ERNC

10

NOTICIA

Yo Agricultor

12

REPORTAJE

Feriantes venderán hortalizas con sello "verde"

16

NOTICIA

El potencial del sector olivícola del valle del
Huasco

17

NOTICIA

Industria porcina avanza en inocuidad

18

NOTICIA

Biochar, una alternativa
para mejorar el suelo

20

BREVES

21

AGENDA

Nuevo producto editorial de FIA



FIA en su rol de agencia de fomento a la innovación del Ministerio de Agricultura, centra su quehacer en promover la cultura y los procesos de innovación por parte de los diversos agentes económicos presentes en el país.

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) decidió reformular completamente su Boletín de Noticias Mensual y reemplazarlo por la Revista Digital "Actualidad FIA" la que le haremos llegar mensualmente. La publicación electrónica contendrá diversas temáticas, siendo su foco central informar a los distintos actores del sector agroalimentario y silvícola nacional, acerca del avance de los proyectos que cofinancia, los seminarios que organiza y mostrar experiencias exitosas en materia de innovación, entre otras temáticas.

FIA en su rol de agencia de fomento a la innovación del Ministerio de Agricultura, centra su quehacer en promover la cultura y los procesos de innovación por parte de los diversos agentes económicos presentes en el país. Para ello apoya iniciativas, genera estrategias, transfiere información y resultados de proyectos y programas innovadores.

Es este quehacer el que buscamos dar a conocer a través de un producto editorial atractivo visualmente; con contenidos que puedan resultar interesantes para los productores y empresarios del sector, que saben que innovar es fundamental para competir.

A través de sus distintas seccio-

nes, la revista divulgará el accionar de esta nueva FIA que está enfocada a desarrollar su tarea en cuatro áreas estratégicas:

Vigilancia tecnológica, capturando información de las principales tendencias tecnológicas de relevancia sectorial a nivel mundial y nacional; Desarrollo Estratégico, identificando los ejes futuros de innovación del sector agroalimentario y forestal; Cofinanciamiento de proyectos de innovación del sector productivo, a través de múltiples instrumentos y convocatorias; y Apoyo y desarrollo de acciones de difusión y de capacitación en emprendimiento innovador, a través de seminarios, charlas, cursos y talleres de capacitación.

Además, usaremos esta vitrina para informar sobre nuestro accionar y el de nuestros clientes en regiones y sobre temas emergentes y tendencias que están impactando o impactarán al sector en los próximos años. La idea es adelantarse y entregar los insumos necesarios para que nuestra agricultura pueda prepararse y ser competitiva en los nuevos escenarios que se vayan presentando.

Esperamos que este nuevo producto editorial sea de utilidad para el sector y los invitamos a hacernos llegar sus comentarios, con el propósito de seguir optimizándolo.

Eugenia Muchnik

Directora Ejecutiva de FIA

AlmaSol
Wine-Jelly of CHILE

AlmaSol
Wine-Jelly of CHILE

Deyanira Reglas:

La emprendedora tras el éxito de “Alma Sol”

Con sus innovadoras jaleas de vino, esta Técnico en Turismo, no sólo ha logrado exportar su oferta a mercados como Estados Unidos y Latinoamérica, sino que logró reconocimiento internacional al ganar el SIAL de Oro, en la categoría País.

Seis años cumplirán las jaleas de vino “Alma Sol” en el mercado. Un producto innovador que no sólo ha logrado posicionarse con éxito en el retail gourmet de las principales ciudades del país, sino que ya cruzó nuestras fronteras y se exporta con éxito a Estados Unidos y Europa.

Hoy cuenta con 10 variedades —seis cepas tintas y cuatro blancas—, además de la línea “Gourmet Fusión” que ofrece Chardonnay al ajo y pimientos rojos; Cabernet Sauvign-

non a la pimienta negra y Carmenère al merquén.

Tras este emprendimiento está Deyanira Reglas, Técnico en Turismo de la Universidad Austral, docente en escuelas hoteleras y gastronómicas y sommelier, quien es la creadora y gerente de esta pequeña empresa familiar.

Deyanira recibió cofinanciamiento de FIA para mejorar el embalaje de su producto, el que el año pasado ganó, en París, el Premio País en la categoría innovación en la famosa feria SIAL.

El Salón Internacional de la Alimentación (SIAL) es una de las muestras de alimentos más grandes del mundo. Reúne a más de 5.000 expositores, es visitada por cerca de 150 mil personas y pone un fuerte énfasis en que la oferta que se exhibe sea innovadora.

¿Cómo nació la idea de crear las jaleas?

- Soy una apasionada por el mundo del vino y buscaba crear un producto innovador que sirviera como puente entre el beber y comer, que hiciera un maridaje con diversos alimentos como quesos, carnes, postres y que, a la vez, conservara las cualidades del vino. Cuando ya tuve claro el concepto empecé a probar, a mezclar y a hacer degustaciones entre mi familia y amigos. Una vez que logré la calidad que buscaba, me aboqué a hacer todos los trámites y a obtener los permisos necesarios.

En 2006 logró tener la personería jurídica y postuló a Corfo, logrando adjudicarse fondos para hacer un estudio de mercado y el plan de negocio.

"Ahí recién pude empezar a trabajar y a llevar muestras a las tiendas gourmet. Hoy distribuyo en casi todas las regiones del país", comenta.

¿Cómo se dio la posibilidad de empezar a promocionar las jaleas en el exterior?

- En el 2007 me acerqué a Pro-Chile y pude participar en varias

misiones prospectivas y en ferias que me permitieron mostrar mi oferta. Fue una experiencia enriquecedora y clave en mi estrategia de comercialización posterior.

Al año siguiente Alma Sol estuvo presente en ferias alimentarias tan importantes como la SIAL de París —que se efectúa cada 2 años— y la Fancy Food de Nueva York.

"Esta última participación fue clave para realizar nuestra primera exportación a Polonia", explica Deyanira Reglas.

El apoyo de FIA

En el proceso de expansión de Alma Sol, la empresaria se dio cuenta de que debía mejorar aspectos clave para lograr mayor presencia en los mercados tanto local como internacional. Estos tenían relación con los conceptos de origen, imagen y calidad.

Para ello, hace dos años postuló a FIA y obtuvo fondos para cambiar la imagen corporativa y realizar un plan de marketing.

- En lo concreto ¿qué beneficios le entregó el trabajo con FIA?

"Este apoyo fue fundamental para cambiar el diseño de marca, imagen y embalaje de los produc-

tos, lo que nos permitió aumentar el posicionamiento en nuevos nichos de mercado: hoteles, restaurantes de alta exigencia y el sector retail, gourmet y delicatessen.

Todo ello se tradujo en un incremento de nuestras ventas en Chile y en la apertura de nuevos mercados: Estados Unidos, Brasil, Australia y Canadá"

- ¿Haber ganado el SIAL de Oro el año pasado también diría que fue fruto de este trabajo?

El proyecto con FIA fue de gran ayuda ya que nos mostró

con una imagen potente, que fue un factor relevante para ganar el SIAL de Oro. Este galardón —en la categoría País— premia a los productos no sólo innovadores, sino que también han tenido éxito comercial.

- ¿Cómo ve la evolución en el 2011 de Alma Sol en cuanto a exportaciones y ventas en el mercado local?

Hoy pensando en el posicionamiento del producto en el mercado nacional —en un segmento de nicho— proyectamos crecer en un 20% respecto al año anterior. Para el mercado exportador estimamos una tasa similar.



Tras cerrar Convocatoria 2010-2011:

FIA financiará proyectos en nueve regiones

La Fundación entregará recursos para realizar 29 iniciativas de innovación. Destacan las relacionadas con nuevas variedades de uva de mesa, nanotecnología para fertilizantes y aplicaciones biotecnológicas.



Arduo fue el trabajo del Consejo Directivo de FIA, que lidera el ministro de Agricultura, José Antonio Galilea, para llegar a seleccionar los 29 proyectos de innovación que se cofinanciarán este año, en el marco de la Convocatoria 2010-2011.

Tras la apertura del proceso de recepción, se recibió un total de 580 postulaciones —cifra récord en la historia de las convocatorias de la Fundación—, de las cuales se preseleccionaron 44. De ellas, finalmente se eligieron las 29 que contarán con recursos FIA para su ejecución.

Este concurso de FIA marcó el debut del nuevo enfoque y

criterios que decidió darle el Consejo a la adjudicación de financiamiento para proyectos de innovación en el sector agroalimentario y forestal.

“El rol que ha asumido el Ministerio de Agricultura, a través de FIA, en el ámbito de la innovación, tiene como foco estimular —entre los actores del sector— iniciativas y cambios que contribuyan a mejorar la productividad y la sustentabilidad de los sistemas silvoagropecuarios”, destaca Miguel Allamand, consejero de FIA.

Por eso, entre los nuevos requisitos establecidos se estableció que los proyectos deben orientarse hacia el aumento de la competitividad de las em-

presas del sector —incluyendo aspectos de sustentabilidad social y ambiental— y dirigirse hacia áreas donde los requerimientos de innovación sean mayores y donde los esfuerzos puedan tener más impacto.

Además, las iniciativas deben tener una orientación productiva-comercial y ser lideradas principalmente por productores, empresas productivas del sector y/o agrupaciones gremiales.

“El objetivo es privilegiar aquellos proyectos en que existe un alto nivel de involucramiento de empresas y cuyos resultados se orienten al mercado, de manera que la innovación llegue a convertirse en un producto comercializable”,

explica la vicepresidenta del Consejo FIA, Francisca Silva.

Los ganadores

Con estas nuevas reglas del juego, se eligió a las 29 propuestas ganadoras, las que corresponden principalmente a los rubros hortalizas, frutas, fertilizantes, pecuario, vitivinícola y agroindustrial.

FIA cuenta con un presupuesto cercano a los \$3.000 millones, considerando una duración promedio de 2,5 años por iniciativa.

Del total de propuestas a financiar, el 38% se concentra en la Región Metropolitana. Le siguen las regiones de O'Higgins (10,3%); Maule (10,3%); Los Lagos (10,3%); Coquimbo-; (6,9%); Araucanía (6,9%), Valparaíso (6,9%); Biobío (6,9%) y Antofagasta (3,5%).

Respecto del tipo de ejecutor de las iniciativas, más del 60% corresponde a empresas del sector agropecuario. El resto son universidades, personas naturales, centros tecnológicos y entidades gremiales.

El listado completo de los proyectos seleccionados se puede descargar en el link:

<http://www.fia.gob.cl/LinkClick.aspx?fileticket=No2jQOvFgUg%3d&tabid=132>

Zona Centro Norte

Dentro de las 11 propuestas que se financiarán en la Región Metropolitana, destaca una fuerte presencia de propuestas orientadas a la aplicación de tecnología para mejorar la competitividad del sector agrícola.

Entre ellas están el mejoramiento nanotecnológico de fertilizantes; el diseño, fabricación y comercialización de sensores electrofisiológicos para determinar el estrés hídrico en cultivos frutales; y el uso de optoelectrónica para mejorar la eficiencia productiva en el cultivo de tomate.

En el rubro frutícola, las apuestas fueron a la obtención de nuevas variedades de uva de mesa para diversificar la canasta exportadora frutícola y a dos proyectos que tienen por meta mejorar el manejo y producción de esta industria.

En el extremo norte, se financiará la creación de un centro de producción hortícola diversificado en la localidad de Tconao (Región de Antofagasta)

por medio del tratamiento de aguas contaminadas con boro y arsénico.

En Coquimbo, en tanto, se apoyarán dos proyectos. El primero, presentado por la Corporación Chilena del Vino, aplicará las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) para potenciar el desarrollo del enoturismo en los valles de Limarí, Colchagua, Casablanca, Maipo, Curicó y Maule. El segundo, se enfocará a la industria de la papaya.

Dos iniciativas relacionadas con el medio ambiente y su vínculo con la actividad agrícola, fueron adjudicadas en la Región de Valparaíso. Uno trabajará en la producción de Spirulina para el mercado alimentario y el desarrollo de un sistema con captura de CO2 proveniente de la fermentación del vino y el segundo diseñará un mecanismo para bombear agua para riego de frutales en laderas de cerro, con energía solar concentrada para el centro-norte del país.



Zona Centro Sur

En la zona centro-sur del país, el Consejo de FIA adjudicó recursos para financiar propuestas orientadas principalmente con los rubros de cultivo de frutas, hortalizas, pecuario y agroindustria.

La biotecnología y su uso en la agricultura son el denominador común de dos de los tres proyectos adjudicados en las regiones de O'Higgins. Así, la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, ejecutará una iniciativa orientada a utilizar rizobacterias para mejorar el desarrollo y sanidad de raíces en cerezos. Por su parte, Bestplant aplicará herramientas biotecnológicas para la optimización de la propagación y calidad de plantas de maqui.

En el Maule, en tanto, las propuestas de innovación aprobadas se enfocarán a la producción orgánica de arándanos para exportación; a incorporar tecnología de punta al proceso

de elaboración de carne natural de terneros de alta calidad; y a la creación de nuevos productos comerciales, en base a aceites y residuos industriales naturales, para la prevención del escaldado superficial en manzanas y peras.

La propuesta de la empresa Florasem fue seleccionada, en la Región del Biobío, para el desarrollo de una herramienta en el ámbito nutricional para toma de decisiones en la producción orgánica de arándanos para exportación.

Finalmente, en las regiones de La Araucanía y Los Lagos, FIA financiará un total de cinco proyectos de innovación. Entre ellos destacan dos propuestas en el rubro agroindustrial: el desarrollo de una plantación comercial de té orgánico para elaboración de té verde diferenciado, en La Araucanía; y la introducción en el mercado gourmet de dos nuevos vegetales de recolección silvestre de Chiloé, en Los Lagos.



Las oportunidades de las ERNC

Entre los sectores económicos, la industria de alimentos es uno de los que presenta mayores posibilidades de implementar medidas de manejo eficiente de los recursos energéticos.

En el contexto de los drásticos cambios que el mundo está viviendo en materia ambiental —especialmente como consecuencia del calentamiento global— las Energías Renovables No Convencionales (ERNC) y las tecnologías vinculadas a su aprovechamiento muestran un alto potencial de futuro, sea como alternativas válidas para la diversificación de la matriz energética o a través de su uso directo en procesos industriales y producción silvoagropecuaria.

La agricultura destaca entre los sectores económicos que ofrecen mayores oportunidades y posibilidades de aplicaciones de estas nuevas tecnologías, tanto por sus notables requerimientos energéticos.

En este contexto, FIA realizó el seminario “Energías Renovables No Convencionales en la Agricultura y la Industria de Alimentos: Nuevas Oportunidades”, con el objetivo de reconocer y valorar los beneficios económicos y ambientales de la utilización de tecnologías basadas en ERNC para procesos agrícolas y

la industria alimentaria.

La actividad contó con la presencia del Subsecretario de Agricultura, Álvaro Cruzat, quien señaló que el MINAGRI promoverá este tipo de iniciativas mediante una reglamentación clara, que facilite el desarrollo de inversiones y que permita aumentar la competitividad silvoagropecuaria y la capacidad de diferenciación de estos productos en el exterior.

Estudios de FIA

Por su parte, FIA ha encargado dos estudios relacionados con esta temática: “Estatus actual y Potencial de Producción de Biogás en Chile, para la Generación de Energía a partir de Residuos Agropecuarios y de la Agroindustria” y “Estado Actual y Potencial de las Energías Renovables No Convencionales para su Aplicación a Procesos Agrícolas y Agroindustriales”.

El primero —realizado por el consultor nacional Felipe Kaiser, especialista en bioenergía— busca determinar el estatus actual de la producción de biogás en Chile

y establecer el potencial de producción a partir de residuos agropecuarios y agroindustriales.

El segundo estudio es elaborado por la consultora Ambiente Italia. Este trabajo efectuará una valoración actualizada de las soluciones tecnológicas más adecuadas, a partir de la utilización de ERNC para su aplicación agrícola y agroindustrial.

Rodolfo Pasinetti, representante de Ambiente Italia señaló que “varios de los requerimientos energéticos del agro pueden ser satisfechos por fuentes energéticas renovables. Siendo las acciones de eficiencia y de ahorro la fuente energética más importante”.

Agregó que Chile tiene alternativas energéticas en prácticamente todo su territorio. En el centro-sur es el potencial hidroeléctrico y en las regiones del norte el solar. El eólico también es relevante en la zona costera del centro y del sur.

FIA traspasa administración de **Yo Agricultor**

Productores de berries, miel, vino y maíz, asociados a esta iniciativa FIA-BID, se encargarán de su administración, mantención y sustentabilidad.

La brecha digital campo-ciudad afecta la productividad del sector agropecuario chileno. Sin embargo, con las Tecnologías de la Información y Telecomunicaciones (TICs), un pequeño y mediano empresario podría utilizar racionalmente sus insumos y recursos productivos, para reducir costos, mejorar la calidad de los productos y aumentar los precios de retorno.

Por este motivo, FIA desarrolló el proyecto "Mejorar la competitividad de la pequeña agricultura, a través del uso de las TICs". La iniciativa tuvo cofinanciamiento del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), utilizando recursos aportados por el Fondo General de Cooperación de España.

Entre los participantes estaban el Centro de Gestión (CEGE) O'Higgins, CEGE Maule Sur, la Cooperativa Campesina Intercomunal (Coopeumo Ltda.) y la Asociación de Productores de

Miel (Apiunisexta A.G.) que, en total, reúnen a 840 personas.

El proyecto se tradujo en la construcción de la plataforma digital de servicios Yo Agricultor, donde los usuarios comparten, vía internet, información sobre productividad, sanidad vegetal, clima y experiencias de comercialización exitosas. Lo anterior permitió crear comunidades virtuales en los rubros maíz, miel, vino y berries.

Yo Agricultor promueve la inserción de las empresas en los mercados. Desde sus inicios, buscó mejorar la competitividad, asociatividad y la capacidad de innovación entre los productores, facilitando la incorporación en el mundo rural de soluciones basadas en el uso de las TIC's.

El proceso de marcha blanca de la plataforma empezó en junio del 2010 y finalizó en marzo pasado, estando FIA a cargo de su funcionamiento.

A solicitud de los productores

que integran las comunidades virtuales de berries, miel, vino y maíz, FIA, traspasó la plataforma YoAgricultor, a los asociados quienes ahora velarán por la administración, mantención y sustentabilidad de la herramienta. Esto se tradujo en la firma de un convenio en mayo pasado,

La jefa de la Unidad de Información y Difusión de FIA, Francine Brossard, dijo que "la Fundación ha desarrollado desde el 2006 el Programa Tecnología de la Información y Comunicación (TIC) Rural, el cual comprende la habilitación de conectividad, desarrollo de contenidos y capacitación a los usuarios de las TICs. Con estas, tres líneas de trabajo se quiere contribuir a la inclusión digital del mundo rural".

En este contexto, FIA entregó la administración del proyecto cumpliendo de esta forma con el objetivo de que los proyectos o tecnologías transferidos a los agricultores, sean autosustentados por los beneficiarios.



Sustentabilidad

El gerente de CEGE Maule Sur, Guillermo Sepúlveda, señaló que "entre las funciones de los encargados de YoAgricultor estará favorecer el aprendizaje de quienes administrarán en línea cada una de las 4 comunidades.

Precisó Sepúlveda que, a largo plazo, "esperamos que, con el intercambio vía web de información técnica y de mercado, los socios de las comunidades podrán concretar negocios, tomar decisiones más informadas y en forma oportuna. Al mismo tiempo, la gestión de sus empresas será más eficiente permitiéndoles alcanzar mayor rentabilidad".

Proyecto FIA-ASOF:

Feriantes venderán hortalizas con sello “verde”

El ministro de Agricultura, José Antonio Galilea, participó del lanzamiento del plan piloto de un sistema que permitirá a los consumidores conocer el camino que ha recorrido un producto hasta llegar a las ferias libres, profesionalizando así este canal de comercialización.

Con el objetivo de profesionalizar el canal de comercialización de las ferias libres, la asociación del gremio (ASOF A.G.), en conjunto con FIA, implementarán un plan inédito que integra la creación de un Sistema Piloto de Inocuidad y Trazabilidad (SPIT) para zanahorias y lechuga escarola.

El Ministro de Agricultura, José Antonio Galilea, quien encabezó el lanzamiento del programa en la Central de Abastecimiento Lo Valledor, relevó la importancia que posee la iniciati-

va para los consumidores, pues es en las ferias libres donde el 70% de la población se abastece de productos hortofrutícolas.

Este proyecto, que pretende a futuro ampliarse a todas las hortalizas que se venden en este mercado, busca asegurar al consumidor la inocuidad del producto que compra, contando con una certificación de trazabilidad. Ésta, una vez concluida la etapa piloto del proyecto, podrá ser verificada por el mismo consumidor a través de Internet.



El secretario de Estado indicó que “con esta iniciativa se busca lograr que la población chilena consuma productos agroalimentarios de calidad certificada y que la pequeña agricultura internalice prácticas acorde a las exigencias del mercado nacional e internacional”.

Existen más de 900 ferias libres entre Arica y Aysén, y se estima que este año comercializarán US\$2.600 millones, un 7% más que el 2010.

Para la Asociación de Ferias Libres la aplicación de este sistema piloto demuestra la preocupación del sector por ser competitivos, dando confianza al consumidor de que hoy están adquiriendo alimentos seguros y sanos.

“Es por ello que queremos, por medio de este plan piloto, entregar seguridad a nuestras caseras y caseros de que los productos hortícolas que compran en ferias libres

son de calidad”, informó el Presidente de ASOF, Héctor Tejada.

La información sobre hortalizas certificadas será ingresada a un software que sistematizará datos, como la procedencia de los vegetales, la calidad del agua usada en el riego, el tipo de productos utilizados en el campo, el transporte involucrado, datos sobre el mayorista y el feriante que vende a público.

Se generará un sello de calidad, emitido por la ASOF, en tanto que Fundación Chile será la entidad que realizará los análisis de laboratorio que acreditarán la inocuidad de los productos.

Marcha blanca

La iniciativa integra la participación, en esta primera etapa, de 14 agricultores de las comunas de Colina y Lampa, y más de 30 comerciantes de ferias libres en la Región

Metropolitana, quienes serán capacitados en el funcionamiento del Sistema Piloto de Inocuidad y Trazabilidad (SPIT) para identificar toda la trayectoria del producto, desde que es cultivado hasta que llega a su puesto.

Con ello, cada comerciante podrá resolver las dudas del consumidor, identificando con rapidez, por ejemplo, el origen de puntos críticos, en caso de que el producto estuviera contaminado. Asimismo, los feriantes participarán de talleres impartidos por la “Corporación 5 al día”, sobre alimentación saludable, una dieta balanceada, manipulación de alimentos y contaminación cruzada.

El presidente de “5 al día”, Fernando Vío, enfatizó la relevancia de que los mismos actores del proceso estén siendo educados “para traspasar sus conocimientos a los clientes, que son quienes finalmente deciden si realizan una compra más saludable”.



“Este proyecto no sólo generará encadenamientos productivos virtuosos, como la reducción del número de intermediarios, incremento de las confianzas entre vendedores y compradores, sino que además da respuesta a la demanda de consumidores que cada día están exigiendo conocer más sobre los alimentos que consumen y se preocupan de que éstos no sean dañinos para su salud”, indicó el subdirector de FIA, Fernando Bas.

En el circuito de trazabilidad, los vegetales serán trasladados desde los centros productores, ubicados en Colina y Lampa, hasta la central de abastecimiento Lo Valledor, que funcionará como punto de acopio, packing y centro de operaciones del SPIT.

El proyecto cuenta con el apoyo de FIA, ASOF, la ONG Espacio y Fomento, el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), la Oficina de Estudios y de Políticas Agrarias (ODEPA), la Central de Abastecimiento Lo Valledor, la Fundación Chile, la empresa especialista en software IMATRONIX y la certificadora NSF Internacional.

Se espera que, en diciembre, los consumidores puedan encontrar lechugas y zanahorias certificadas en ferias de Peñalolén, La Reina, Ñuñoa y Macul. El listado de productores y ferias adheridas al proyecto está disponible en el sitio:

<http://inocuidadytrazabilidad-enferiaslibres.wordpress.com>

¿Cómo funciona el sistema?

En esta fase piloto, el proyecto contempla dos productos, zanahoria y lechuga escarola, cada uno de los cuales recorrerá un circuito diferente hasta llegar al consumidor final.

Las lechugas provenientes de Lampa y Colina, producidas por agricultores que aplican Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y que llevan registros de su producción en un cuaderno de campo, se transportarán hasta la central de abastecimiento Lo Valledor, lugar que funcionará como punto de acopio, packing y centro de operaciones de trazabilidad.

En este lugar, las lechugas se envasarán en condiciones sanitarias controladas y en un formato que cumpla con los objetivos de inocuidad propuestos, donde se incluirá un sello de calidad que las identifique y diferencie. Se ingresará la información determinada a un software de trazabilidad y luego se entregarán las lechugas con su respectivo sello a los diferentes comerciantes de ferias libres participantes en este proyecto.

Asimismo, las zanahorias, que también serán producidas en Lampa y Colina por productores capacitados en BPA que llevan registros de su producción en un cuaderno de campo, se transportarán a un packing donde serán lavadas y envasadas en condiciones sanitarias controladas. Luego serán llevadas a Lo Valledor, donde se ingresará la información necesaria en un software de trazabilidad, se colocará el sello de calidad y se entregarán a los diferentes feriantes.



Visita de consultora italiana:

El potencial olivícola del Huasco

La amplia variedad olivos en la zona, permitiría mezclar especies con distintas características organolépticas para elaborar aceites de gran calidad.

Recientes concursos en Italia y China para productores de aceite de oliva extra virgen tuvieron entre sus premiados a empresas chilenas. Lo anterior es el resultado de las innovaciones adoptadas por esta industria; tal es el caso de la introducción de nuevo material genético de olivos y de modernos sistemas de fabricación.

En este contexto, el Programa de Innovación Territorial "Mejoramiento de la competitividad de los sistemas agrícolas del Valle del Huasco", que cuenta con co-financiamiento de FIA, contrató a la especialista italiana, Ángela Canale para efectuar un diagnóstico acabado de las condiciones de extracción de las aceitunas. Para ello, realizó visitas a las plantas de proceso de aceite de oliva del Huasco, sacando una serie de positivas conclusiones.

Por ejemplo, la mayor fortaleza de los productores de la zona es la gran variedad de especies de olivos que hay en ese territorio. Ello implica mejores posibilidades para elaborar aceites de gran calidad, al mezclar especies con distintas características organolépticas (blend), según al tipo de consumidor al cual irá orientado el producto. Canale destacó que "la especie Sevillana es una buena base para estos aceites".

La consultora instó a los olivicultores a conseguir una Denominación de Origen (DO) para el aceite del Valle del Huasco, porque "en un mundo globalizado, la fortaleza de un producto es la diferencia. No importa ser pequeño agricultor, sino tener productos de buena calidad".

En este sentido, la organización de los productores para obtener la DO es clave, porque es la única forma de elaborar especificaciones consensuadas para la fabricación del aceite y que éstas se encuentren a la vista del consumidor. Con ello, el consumidor premiará esta diferencia con una mayor fidelidad al producto.

La DO, dijo Canale, es sinónimo de reconocimiento mundial y enriquecimiento del valor del suelo y el territorio en que se manufactura un producto.



Industria Porcina:

Aumentan proveedores de insumos autorizados

Para resguardar la cadena de exportación, FIA y ASPROCER trabajan en un programa de inocuidad para la carne de cerdo.

La detección de dioxinas en la carne de cerdo chilena exportada a Corea del Sur el 2008, cerró el ingreso de futuros embarques a ese país y a Japón. Con esto, la industria porcina local perdía a sus principales mercados.

Sin embargo, la crisis dejó una lección: había que prevenir. Por este motivo la Asociación Gremial de Productores de Cerdos de Chile (ASPROCER), con apoyo de FIA, comenzó el 2009 a trabajar en el Programa de Desarrollo Tecnológico (PDT), para dar mayor sustentabilidad a la producción y exportación de carne de cerdo y sus derivados.

En el marco del PDT, el gremio ha desarrollado e implementado un programa de aseguramiento de inocuidad, que integre y suba el estándar productivo de todos los actores de la cadena porcina nacional (proveedores de insumos de riesgo, plantas de alimentos y de faena y planteles porcinos), con énfasis en dioxinas, furanos y dl-PCBs.

Si bien el proyecto con FIA dura

cuatro años, el programa nacional de control de dioxinas se espera que se mantenga en el tiempo.

La iniciativa demandará una inversión total de \$1.272 millones. De ese monto, FIA —con recursos del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC)— cofinancia el 47%. El resto es aportado por los socios de ASPROCER.

Registro de autorizados

La administradora del PDT de ASPROCER, Alejandra Covacevich, indicó que uno de los hitos más importantes alcanzados por el PDT es el Registro de Establecimientos Pecuarios (REP), tanto de productores como de proveedores de insumos de riesgo.

Todos los planteles de cerdos que destinen sus animales a plantas faenadoras de exportación deben estar inscritos y cumplir con las exigencias del REP, el cual es gestionado por el gremio. Estos planteles sólo pueden adquirir raciones para cerdos desde plantas de alimentos registradas y éstas únicamente pueden obtener insumos de riesgo desde proveedores

que estén en el REP.

A fines del 2010 la cifra de establecimientos en el REP sumó 98 (45 proveedores de insumos de riesgo, 27 plantas de alimentos y 26 planteles porcinos), lo cual equivale a un 41% más de proveedores de insumos de riesgo con los que comenzó el PDT.

Datos

- Chile fue el sexto proveedor a nivel mundial de carne de cerdo durante el 2010.
- En el mismo período, la industria nacional exportó US\$ 357 millones a 39 mercados.
- El consumo local de carne de cerdo registró un aumento de 3,7%, sobre la anotada el 2009, llegando el per cápita a 19,2 kg/año. Esta cifra es comparable con la que registran países desarrollados como Canadá y Japón.

En la Región de Arica y Parinacota

Biochar una alternativa para mejorar el suelo

Esta técnica hace que el carbón, que parte de un residuo vegetal, se transforme en carbono y no llegue a la atmósfera combustionado, sino que se mantenga en forma bioestable.



Anivel mundial, es conocido que el uso del carbón vegetal —también llamado biochar o “terra preta”— es una fuente de bioenergía y es considerado como una opción para combatir el calentamiento global e impulsar la agricultura en zonas improductivas.

Es por esta razón que la Universidad de Tarapacá (UTA), apoyada por FIA, está ejecutando un proyecto que utiliza residuos hortícolas y biomasa para elaborar biochar.

Se trata de la iniciativa “Desarrollo conjunto de un método de mejoramiento de las propiedades físico-químicas del suelo y una estrategia sustentable de secuestro de CO₂ atmosférico por medio del concepto de Terra Preta-Biochar”, que actualmente está trabajando en lograr un mecanismo para certificar la reducción de emisiones y el secuestro de carbono.

El proyecto tiene como asociados Asitec Ltda.; el agricultor del Valle de Lluta, Hernán Camilo Urbina; y pequeños productores seleccionados por parte de INDAP.

Su objetivo es desarrollar la sustentabilidad ambiental y rentabilizar el manejo de desechos agrícolas y biomasa (hierbas leñosas, abonos animales, residuos orgánicos domésticos e industriales) de los valles de la Región de Arica y Parinacota, para transformarlos en biochar.

El biochar es el resultado de someter estos materiales a un proceso de combustión en condiciones de bajo oxígeno, denominada pirólisis, para obtener un material carbonizado donde el carbono queda en una forma muy estable.

Esta técnica, además de ser una fuente de bioenergía, es considerada como una estrategia para combatir el calentamiento global e impulsar la agri-

cultura en zonas improductivas.

Es así como se tomó contacto con la empresa CO2Impact, especializada en la certificación de proyectos de reducción de emisiones con alto impacto social. El propósito es avanzar en un acuerdo de colaboración para estudiar el mejor mecanismo que permita lograr la certificación de reducción de emisiones de CO2 fósil, que es lo que actualmente se puede certificar en el marco de la fabricación y uso de biochar como enmienda agrícola.

El biochar, al ser incorporado a los suelos —muy similar a lo que se hace con la cal en suelos ácidos—, mejora su estructura, es decir, la capacidad para retener agua y nutrientes. Asimismo, elevaría algunas de las propiedades químicas determinantes para una mejor fertilidad de los suelos, especialmente los del norte de Chile, conocidos por ser pobres en materia orgánica, áridos y muy salinos.

Alternativa para otras regiones

El coordinador del proyecto, Leonardo Figueroa, indicó que existe en la Región de Arica y Parinacota una importante base potencial de producción anual y/o periódica de biomasa que, a pesar de sus características particulares y únicas a nivel mundial —particu-

larmente por su alto contenido de sales—, tiene compatibilidad con la transformación en biochar para su posterior utilización como enmienda agrícola.

El valor agregado es que si este biochar es utilizado en un entorno agrícola de zonas húmedas, como es la zona central y sur del país, tiene características notablemente positivas para el mejoramiento de las propiedades físico-químicas de estos suelos. En este aspecto, destaca su influencia en el aumento del pH y el aporte de micronutrientes esenciales, en cantidades adecuadas, a los requerimientos de los cultivos.

Así, existe un alto potencial para transformar la producción de biochar en Arica y Parinacota como una actividad exportadora de este material, tanto a dentro de Chile como a otros países.

Biochar en el mundo

El proyecto ha despertado mucho interés internacional, ya que está enmarcado en una estrategia internacional liderada por la organización International Biochar Initiative (IBI).

Su objetivo es validar los efectos positivos del uso de la estrategia de transformar los residuos agrícolas y otras fuentes de biomasa en un material rico en carbono estabilizado o Biochar.



Nueva Red Inalámbrica en Llay-Llay, Hijuelas y Nogales



Un total de 14 localidades rurales de las comunas de Llay-Llay, Hijuelas y Nogales, en la Región de Valparaíso, contarán con una red inalámbrica de infocomunicaciones que les facilitará el acceso a la información, generando una potente intranet con capacidad suficiente para asegurar la transmisión de datos, voz local e imagen.

La iniciativa es parte de un programa de conectividad de FIA del Ministerio de Agricultura, ejecutado por la cooperativa COOPESIC y cofinanciado con recursos del Fondo de Innovación para la Competitividad Regional (FIC-R) del Gobierno Regional de Valparaíso. Su costo total asciende a \$210.787.656

Seminario sobre Políticas Institucionales de Propiedad Intelectual

Dos seminarios para relevar la importancia de las Políticas de Propiedad Intelectual (P.I) como mecanismo que facilita la explotación de los resultados de I+D, se realizaron en Santiago y Concepción.

Organizados por el Ministerio de Agricultura, a través del programa de la Fundación para la Innovación Agraria, FIA-PIPRA, la actividad se enfocó en fomentar el establecimiento de políticas de PI y directrices que establezcan un marco de acción coherente con la misión de cada institución, contribuyendo así a una gestión efectiva de la PI.

Conocimiento Agroclimático permitirá elaborar Pisos Premium

Un estudio efectuado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Intihuasi La Serena y el Centro de Estudios Avanzados de Zonas Áridas (CEAZA) señaló que algunos valles de las regiones de Atacama y Coquimbo, tienen condiciones únicas para producir uva pisquera con diferentes atributos, comercialmente atractivos, para elaborar destilados premium con Denominación de Origen.

El trabajo es parte del Programa de Innovación Territorial (PIT) Nuestro Pisco cofinanciado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), junto a otras entidades del sector público y privados.

Agenda junio – julio 2011



Consejo FIA en Temuco

Por primera vez, el Consejo de FIA —presidido por el Ministro de Agricultura, José Antonio Galilea— sesionará en la Región de la Araucanía. La actividad se llevará a cabo el viernes **8 de julio** en el Hotel Bayern de Temuco. Por la tarde, los consejeros tendrán un encuentro con los ejecutores de diversas iniciativas que realiza FIA en la región.

Cierre Proyecto Ovino de Loncoche

Este martes **14 de junio**, se llevará a cabo el cierre del proyecto “Modelo de transferencia genética y extensión, para incrementar la productividad y el rendimiento económico en los sistemas productivos ovinos de la comuna de Loncoche”. En la ceremonia se hará entrega de certificados oficiales de los carneros de pedigrí entregados por el proyecto, además del software de información y los manuales de capacitación ovina.

Encuentro GTT

Del **1 al 3 de julio**, se efectuará el XIII Encuentro Nacional de Grupos de Transferencia Tecnológica (GTT), en la localidad de Pucón. En representación de FIA, la jefa de la Unidad de Información y Difusión, Francine Brossard, expondrá sobre la situación de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) en el ámbito rural, mientras que el especialista Aquiles Neuenschwander, expondrá sobre agricultura y cambio climático.

Resultados PIT Huasco

Como parte de las actividades de cierre del “Programa de mejoramiento de la competitividad de los sistemas agrícola del Valle de Huasco”, el martes **19 de julio** se llevará a cabo un seminario en Huasco, en donde se darán a conocer los principales resultados de esta iniciativa ejecutada, desde el 2008, por la Corporación de Desarrollo Social del Sector Rural-Codesser Atacama, junto al Programa Territorial Integrado-PTI Huasco y la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile en la Región de Atacama.

